



Kotlety z łososia

przepisy.pl



 30 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- łosoś - 1 kilogram
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- masło - 1 łyżka
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- bułka tarta
- olej - 350 mililitrów
- natka pietruszki
- mleko - 100 mililitrów
- mąka - 10 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Kostkę bulionową Knorr zagotuj w 250 mililitrów wody.
2. Filety z łososia pokrój w plastry, posyp przyprawą Knorr i wyłóż na posmarowaną masłem patelnię. Dodaj łyżkę bulionu i uduś, do momentu kiedy mięso zmięknie.
3. Przygotuj sos beszamelowy: rozpuść masło, dodaj mąkę, wymieszaj i dodaj powoli mleko. Odstaw do ostygnięcia.
4. Rybę ostudź i kawałkami obtaczaj w sosie beszamelowym i bułce tartej.
5. Następnie smaź na głębokim tłuszczu do zrumienienia.
6. Pozostały sos beszamelowy zagotuj z bulionem. Tak przygotowanym sosem polej usmażone kawałki ryby. Całość przybierz natką pietruszki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl